



Vigneti e vinificazione

IL TERRITORIO

Poggiotondo situato nella zona Ovest del Chianti, tra le colline comprese tra Vinci e Cerreto Guidi è contraddistinto da terreni di origine calcarea e sedimentaria marina, ben evidenziata dalla fitta presenza di conchiglie bianche nel terreno che inducono eleganza e complessità ai vini.

VIGNETI

Superficie destinata a vigneto:

Attualmente a Poggiotondo si coltivano 50 ha. di vigneto, iscritti sia all'Albo di produzione della DOCG Chianti, che alle diverse Indicazioni Geografiche Tipiche toscane.

Varietà:

- Sangiovese
- Merlot
- Syrah
- Canaiolo
- Trebbiano
- Malvasia

Il programma di reimpianto dei vigneti iniziato nel 2000 verrà completato nel corso dei prossimi due anni. La combinazione tra la grande variabilità dei suoli e la disponibilità di diverse esposizioni dei vigneti, permette di creare e sfruttare al meglio le numerose combinazioni tra territorio e vitigno, per ottenere vini maggiormente complessi e di grande personalità.

Densità di piantagione:

Gli appezzamenti sono divisi sulla superficie aziendale ad una quota intorno a 100 metri. I più recenti vigneti sono piantati con alta densità, 6250 viti per ettaro, allo scopo di ridurre la produzione per pianta, aumentando la qualità dell'uva e del vino con essa prodotto.



TECNICHE COLTURALI

I nostri vigneti vengono gestiti con l'obiettivo di avere un giusto equilibrio vegeto-produttivo. Cerchiamo quindi di avere piante in grado di accrescersi in modo armonioso, con tralci e foglie robusti, capaci di far maturare una giusta quantità di uva di alta qualità.

Le cure ai vigneti iniziano poco dopo la vendemmia con la semina del favino tra i filari. Questa leguminosa in consociazione, fornisce benefici notevoli: apporta sostanza organica e azoto al terreno, migliorando la fertilità del vigneto senza l'impiego di prodotti chimici di sintesi.

Per i trattamenti fitosanitari l'azienda segue i principi della lotta integrata (IPM); cerchiamo di ridurre al massimo l'impiego di prodotti chimici per un maggiore rispetto del consumatore e dell'ambiente nei quali noi stessi viviamo ogni giorno.

Particolare cura è riservata alle altre operazioni in campo, svolte in gran parte ancora manualmente permettendo di rivolgere alle viti un'attenzione che solo le mani esperte dei nostri operai possono dare. La forma di allevamento scelta è il sistema a spalliera VSP (Vertical Shoot Positioning), con potatura a "Guyot".

Vendemmia - Manuale

La vendemmia della principale tra le varietà coltivate, il Sangiovese, si svolge a partire dai primi giorni di Ottobre, mentre Syrah e Merlot, dalla seconda metà di Settembre. La data di raccolta viene stabilita dopo un accurato controllo delle caratteristiche sensoriali (con l'assaggio dell'uva in campo) e di quelle chimiche (zuccheri, polifenoli e acidità), in stretta collaborazione tra i responsabili della viticoltura e dell'enologia.

LA PRODUZIONE

Vinificazione

Le diverse varietà a bacca rossa e le diverse provenienze, sono raccolte e vinificate separatamente. Dopo la diraspatura e la pigiatura, il pigiato viene trasferito in tini vinificatori di acciaio inox, in cui viene avviata la fermentazione alcolica, di cui sono responsabili esclusivamente lieviti indigeni, per una durata di circa 10 giorni. Le uve destinate a produrre vini con un profilo aromatico più sviluppato fermentano a temperature relativamente basse (25°/28 C.), mentre le uve che daranno vini vocati all'invecchiamento svolgono la fermentazione alcolica a temperature più alte (30-32°C.). Alla prima fermentazione può far seguito, per i vini di maggior longevità, un ulteriore periodo di macerazione sulle bucce fino a 8 giorni. Alla fermentazione alcolica segue quella malolattica, in barriques per i vini più importanti, oppure in acciaio.

Conservazione

La cantina ha una struttura semplice, dotata delle più moderne tecnologie di produzione e trasformazione, garantisce la qualità dei prodotti.

I vini affinano parte in acciaio e parte in barriques, nuove ed usate. Le tostature dei legni sono scelte per evitare che interferiscano con le caratteristiche primarie dei vini, in particolare quelle aromatiche.